



## CHICHARRÓN DE QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

### INGREDIENTES

- Queso Monterrey Jack La Villita
- Queso manchego La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Para disfrutar un chicharrón de queso sólo necesitas un ingrediente: Queso. Sigue leyendo y prepara una deliciosa botana.

Corta láminas delgadas del queso La Villita de tu preferencia; la cantidad dependerá de la superficie de la sartén, el objetivo es cubrir unas 3/4 partes.

Calienta la sartén a fuego medio y una vez que la superficie tenga la temperatura uniforme, coloca las láminas de queso una junto a otra.

Mantén en el fuego retirando ocasionalmente el excedente de grasa y una vez que esté fundido el queso reduce la intensidad del fuego y prepara para voltearlo y que se dore también del otro lado.

Cuida que no se quemé para evitar sabores amargos en el queso.

Para la presentación, enrolla el queso con la ayuda de una pala y un tenedor. Puedes espolvorear alguna hierba de olor o acompañar con guacamole.